



HOFBAUER



ALKOHOL : 15,2

RESTZUCKER : 9,4

SAURE : 5

KMW : 23

SERVIERTEMPERATUR : 10 °C – 12 °C

SPEISEEMPFEHLUNG : Gnocchi mit Salbeibutter, helles Fleisch, Lamm, Pasteten, kalte Vorspeisen, unbedingt dekantieren!

FORMATE : 6 x 0,75 l

Leuchtend strohgelb. Haselnüsse, röstige Anklänge, Brotrinde, Pistazien, Quitten, ein Hauch frische Walderdbeeren. Cremiger Schmelz, hochreife Frucht, exotischer Touch. Kräftig strukturiert, bindet das Holz wunderschön ein, endet frisch und mit pikanter Note.

CHARDONNAY RESERVE 2006